

Cuisine : Qui fait Quoi?

Dans notre métier l'organisation est très importante, la hiérarchie également c'est pourquoi l'organisation d'une cuisine dépend de la structure de
La brigade de cuisine



LE CHEF DE CUISINE
 Il dirige la brigade, s'occupe des commandes et de la création des menus et cartes, il est responsable de la formation des apprentis et stagiaires

LE SECOND DE CUISINE
 Il remplace le chef en son absence et à les mêmes responsabilités quand il n'est pas là. Il seconde le chef, et est souvent également chef de partie

LE TOURNANT
 Il remplace les chefs de partie quand ils sont absents, il doit être capable d'occuper tous les postes de chefs de partie

LE COMMUNARD
 Il est le chef d'une petite brigade indépendante qui s'occupe de préparer le repas du personnel

LES CHEFS DE PARTIE
 Ils sont spécialisés dans leur partie et ont la responsabilité de leurs commis apprentis et stagiaires respectifs

Saucier	Rôtisseur	Poissonnier	Entremétier	Garde manger	Pâtissier
Il réalise les sauces et les plats en sauce. Traditionnellement c'est aussi le second de cuisine dans les grandes brigades	Il s'occupe de la cuisson des viandes sautées et rôties il est parfois assisté d'un GRILLARDIN (qui ne s'occupe que des grillades) ou d'un FRITURIER (aliments frits)	Il s'occupe de la préparation et la cuisson des poissons et produits de la mer ainsi que de la réalisation de leurs sauces quand elles sont liées à la cuisson. Il peut être assisté d'un ECAILLER (qui s'occupe d'ouvrir les fruits de mer)	Il s'occupe de la préparation et la réalisation des garnitures et légumes, ainsi que des entremets salés et sucrés, des entrées chaudes, quand il n'y a pas de pâtissier. Il peut être secondé par le POTAGER (potages)	Il est responsable de la préparation des entrées froides, des buffets froids, de la préparation des viandes et charcuteries. Il est parfois assisté d'un BOUCHER (découpage des viandes) et d'un CHARCUTIER découpage du porc et réalisation des charcuteries) Il gère également les préparations préliminaires des légumes et leur stockage.	Il réalise les desserts, les entremets sucrés, les entrées à base de pâte, parfois les viennoiseries, le pain, les glaces. Il peut être assisté d'un GLACIER (pour les glaces et entremets glacés) et d'un BOULANGER (pour le pain et les viennoiseries).

LES PLONGEURS ET AIDES DE CUISINE
 Ils s'occupent de laver le matériel plonge batterie (matériel de cuisine), Plonge vaisselle, Plonge verrerie (officier-verrier), ils nettoient aussi parfois les locaux ou aident à l'épluchage des légumes, parfois à leur taillage.

LES COMMIS
 Ils exécutent les ordres des chefs de partie, parfois une hiérarchie existe entre eux (premier commis, seconds commis, autres commis)

LES APPRENTIS ET STAGIAIRES
 Ils sont en formation, apprennent le métier, grâce à l'aide des chefs de partie, des commis, et des chefs.